



今日の給食



8月28日(金)



今日のこんだて

- ガパオライス
- ワンタンスープ
- アセロラゼリー

- 麦ごはん
- 牛乳

ガパオライスのはなし



ガパオはタイのお料理ですが給食では私たち日本人の舌に合うように日本の調味料や身近な野菜を使って給食の先生が上手にアレンジしてくださっています。

本場のタイ料理は、中国、インド、ラオス、クメール、ミャンマーなど、様々な文化の影響を受けています。

もともとはタイ独自のハーブ「ガパオ」という名前の葉っぱを使った炒め物のことなのですが、魚醤（魚で作ったしょう油）や唐辛子などと一緒に炒めたお料理です。

お米も本場では日本のとは種類が違う、バラバラとした細長い形のインディカ米を使っています。



夏休みが終わり
今日からまた楽しい給食が
始まりました♪
給食の先生、調理員さん、
ありがとうございます

